

Saltimbocca von der Seezunge mit Rote-Bete-Würfeln

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

1 Seezunge à 500 g	8 Scheiben Parmaschinken	1 Zitrone
12 Blätter Salbei	raffiniertes Olivenöl.	Salz, Pfeffer

Für die Parmesan-Taler:

500 g Parmesan	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 TL Chili-Flocken		

Für die Rote-Bete-Würfel:

2 Knollen Rote-Bete, vorgekocht	2 TL Purple Curry	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Sonnenblumenöl		

Für die Garnitur:

10 g Chili-Fäden

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Parmesan-Taler den Parmesan mit einer Käseibe fein reiben, ein Blech mit Backpapier auslegen und den Parmesan talerförmig auf dem Blech verteilen. Rosmarin und Thymian waschen, trockenwedeln, kleinhacken und mit den Chili-Flocken auf den Parmesan-Talern verteilen. In den vorgeheizten Backofen geben, acht Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für das Saltimbocca den St. Petersfisch waschen, trocken tupfen und in zwei quadratische Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren, auspressen und den Fisch mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit dem Schinken fest umwickeln und mit Öl in eine Pfanne geben. Circa sechs Minuten von jeder Seite goldbraun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, noch etwas Öl angießen, die Salbeiblätter hinzufügen und darin knusprig werden lassen.

Für die Rote-Bete-Würfel Knollen fein würfeln. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen. Rote Bete darin mit Purple Curry anschwanken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein gehackt unter die Rote Bete mischen.

Saltimbocca von der Seezunge mit Parmesan-Talern und Rote- Bete-Würfeln auf Tellern anrichten, mit Chili-Fäden garnieren und servieren.

Martin Feller am 19. April 2016